



Terasi udang



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
Pendahuluan	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Deskripsi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan .	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh.....	3
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	3
9 Higiene dan penanganan	4
10 Syarat pengemasan	4
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori terasi udang	5
Bibliografi	6
Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan terasi udang.....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori terasi udang	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas terasi udang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 2716.1:2009, *Terasi udang - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 2716.2:2009, *Terasi udang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2716.3:2009, *Terasi udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI Terasi udang 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu dan keamanan pangan, lembar sensori, serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 17 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Niali Tambah Produk Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dan Plastik.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.



Terasi udang

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk terasi udang yang diproses secara fermentasi.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1:2011, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4:2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*.

SNI 01-2359-1991, *Produk perikanan, penentuan kadar garam*.

CAC/GL 21-1997, *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods*.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Terasi udang adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi.

3.2 Definisi proses

Produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya dengan perlakuan penggaraman, pengeringan, penggilingan dan fermentasi.

Fermentasi adalah proses pengubahan bahan-bahan organik menjadi bentuk lain dengan bantuan mikroorganisme secara terkontrol.

3.3 Kriteria wujud produk

3.3.1 **Terasi pasta** - terasi yang berkarakteristik semi padat

3.3.2 **Terasi kering padat blok** - terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat

3.3.3 **Terasi kering serbuk dan granula** - terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran (granula)

4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan

4.1 Bahan baku

Terasi harus diolah dari rebon atau udang lainnya, segar atau kering yang layak untuk dikonsumsi manusia.

4.2 Bahan penolong

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi ketentuan yang berlaku.

4.3 Bahan pangan lain

4.3.1 Garam yang digunakan layak untuk dikonsumsi manusia.

4.3.2 Bahan pangan lain yang digunakan layak untuk dikonsumsi manusia.

4.4 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan pangan terasi udang sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan terasi udang

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	-	Min. 7*
b Kimia		
- Kadar air	%	Maks. 45**
	%	Maks. 35***
	%	Maks. 10****
- Kadar abu tak larut dalam asam	%	Maks. 1,5
- Kadar garam	%	12 – 20
- Kadar protein	%	Min. 15

Tabel 1 – lanjutan (2 dari 2)

c	Cemaran mikroba		n	c	m	M
-	<i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)	APM/g	5	1	<3	3,6
-	<i>Salmonella</i> (2 kelas sampling)	per 25 g	5	0	negatif	td
CATATAN : <ul style="list-style-type: none"> * untuk setiap parameter sensori ** terasi pasta *** terasi kering padat blok **** terasi kering serbuk dan granula n jumlah sampel uji c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m 3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum td tidak diberlakukan 						

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu pada kriteria mikrobiologi CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2011.
- Kadar garam sesuai SNI 01-2359-1991.
- Kadar protein sesuai SNI 01-2354.4:2006.

7.3 Cemaran Mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2:2006.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau substansi asli dari mikroba dalam jumlah tertentu yang dapat membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada ketentuan yang berlaku.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk terasi udang harus memenuhi persyaratan sebagai bahan kemasan yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori terasi udang

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori terasi udang

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
- Bersih, sangat spesifik jenis terasi udang	9					
- Bersih, spesifik jenis terasi udang	7					
- Kusam dan kotor, tidak spesifik jenis terasi udang	5					
2 Bau						
- Sangat spesifik terasi udang	9					
- Kurang spesifik terasi udang	7					
- Tidak spesifik terasi udang	5					
3 Rasa						
- Sangat spesifik terasi udang	9					
- Spesifik terasi udang	7					
- Kurang spesifik terasi udang	5					
4 Tekstur (Terasi pasta)						
- Padat, tidak kering	9					
- Agak padat, tidak kering	7					
- Agak lembek	5					
5 Tekstur (Terasi kering padat blok)						
- Padat, kompak	9					
- Padat, kurang kompak	7					
- Tidak padat, kering, mudah hancur	5					
6 Tekstur (Terasi kering serbuk dan granula)						
- Kering, tidak mudah pecah	9					
- Kering, mudah pecah	7					
- Tidak kering, mudah pecah	5					

Bibliografi

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

[3] Konseptor rancangan SNI

Ahmad Nuridho – Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Kementerian Kelautan dan Perikanan